



MARQUE: NEFF

REFERENCE: C 17 E 64 NO INOX

CODIC: 2827441





Chère cliente, cher client,

vous avez choisi une nouvelle cuisinière Neff. Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez et espérons que vous aurez beaucoup de plaisir en cuisinant et que cet élément essentiel de votre cuisine vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Veuillez lire cette notice d'utilisation si vous voulez profiter entièrement de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

Le sommaire détaillé vous conduira rapidement à toutes les informations importantes :

- La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité.
- Vous apprendrez à connaître votre appareil en détail.
- Nous vous expliquons étape par étape comment le régler.
- Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et les niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.
- Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-même aux petites pannes.

A vous le plaisir de cuisiner !

Notice d'utilisation

C17E64N0

fr

9000 265 569

Table de matières

Consignes de sécurité	5
Avant l'encastrement	5
Indications pour votre sécurité	5
Causes de dommages	7
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	8
Economiser de l'énergie	8
Elimination écologique	9
Votre nouvel appareil	9
Bandeau de commande	9
Modes de fonctionnement	10
Niveaux d'enfournement	11
Accessoires	12
Avant la première utilisation	14
Réglage de la langue	14
Réglage de l'heure	15
Nettoyage de l'appareil	16
Utilisation de l'appareil	17
Mettre l'appareil en service	17
Mettre l'appareil hors service	19
Modifier les réglages de base	20
Coupure de sécurité automatique	21
Horloge électronique	22
Affichage de l'heure	22
Minuterie	23
Durée de fonctionnement	24
Fin du fonctionnement	25

Table de matières

Fonctionnement présélectionné	25
Réglage de l'heure	26
Chauffage rapide	27
Contrôle, correction ou annulation des réglages ...	28
Sécurité-enfants	28
Verrouillage	28
Verrouillage durable	29
Cuisson du pain et des pâtisseries	31
Cuissons sur plaques et en moules	31
Cuisson sur plusieurs niveaux	32
Tableau de cuisson des pâtes de base	32
Tableau de cuisson pour mets et produits surgelés	35
Conseils et astuces	37
Position cuisson du pain	39
Rôtissage	40
Rôtissage ouvert	41
Rôtissage fermé	42
Tableau de rôtissage	42
Conseils et astuces	44
Grillades	45
Gril air pulsé	45
Grillades à plat	47
Cuisson vapeur	49
Position étuve	50
Pâte à la levure de boulanger	51
Yaourt	52

Table de matières

Basse température	53
Application de la cuisson basse température	53
Tableau basse température	55
Conseils et astuces	56
Décongélation	56
Décongélation avec CircoTherm Air pulsé	56
Position décongélation	57
Mettre en conserves	58
Nettoyage et entretien	61
Nettoyer l'extérieur de l'appareil	62
Nettoyage du compartiment de cuisson	63
Surface autonettoyante	64
EasyClean	65
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	67
Nettoyage des vitres de porte	69
Nettoyage de la voûte de l'enceinte de cuisson ...	72
Nettoyage des grilles supports	73
Nettoyer les rails télescopiques	74
Pannes et réparations	75
Remplacement de l'ampoule de l'enceinte de cuisson	77
Remplacer le joint de porte	78
Service après-vente	78
Plats tests	79

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Eau dans l'enceinte de cuisson chaude

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

Jus de fruit

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Lorsque le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economiser de l'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

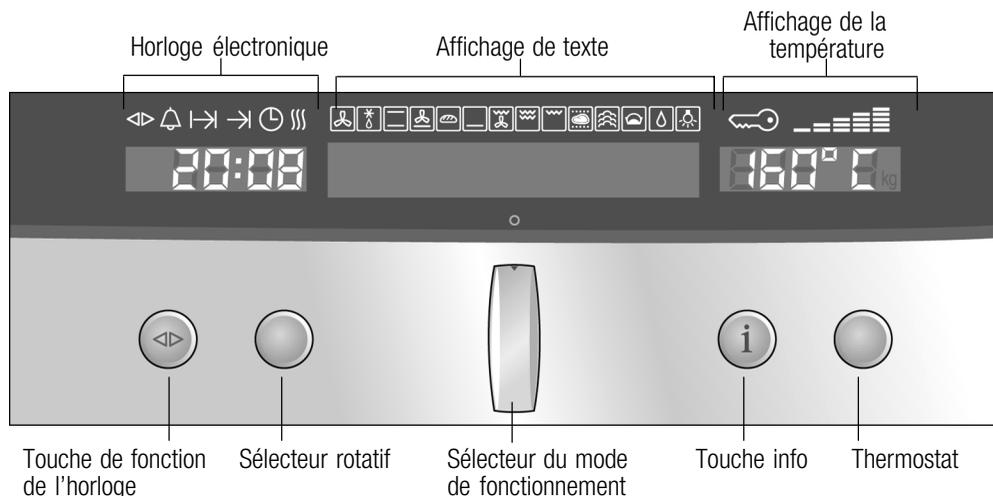
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de fonctionnement
- les niveaux d'enfournement
- les accessoires

Bandeau de commande



Élément de commande	Usage
Touche de fonction de l'horloge	Pour sélectionner la fonction de l'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction de l'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service)
Touche info	Appareil allumé : Affichage de la température actuelle pendant la chauffe (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : Appel du menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)
Thermostat	Appareil allumé : Réglage de la température (voir le chapitre : Mettre l'appareil en service) Appareil éteint : Modification des réglages dans le menu Réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)

Manettes de commande escamotables

Les sélecteurs rotatif, de température et du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

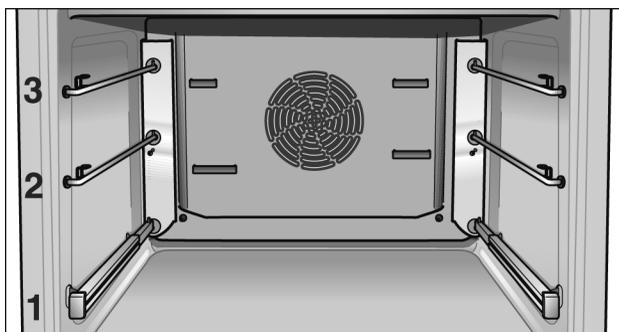
Modes de fonctionnement

Ci-après un aperçu des modes de fonctionnement de votre appareil.

Modes de fonctionnement	Application
 CircoTherm® Air pulsé	pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux
 Position décongélation	pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et d'autres pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème fraîche)
 Chaleur voûte/sole	pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
 Position Pizza	pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous. (voir chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
 Position cuisson du pain	pour des pains et pâtisseries, qui doivent être cuits à une température élevée

Modos de fonctionnement	Application
 Chaleur de sole	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés ou avoir une croûte sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson.
 Gril air pulsé	pour de la volaille et de gros morceaux de viande
 Gril, grande surface	pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)
 Gril, petite surface	pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
 Basse température	pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits médium/rosé ou à point
 Position cuisson vapeur	pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson
 Position étuve	pour la confection de pâte à la levure de boulanger et de yaourt
 EasyClean®	facilite le nettoyage du compartiment de cuisson
 Eclairage du compartiment de cuisson	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

Niveaux d'enfournement



Le compartiment de cuisson possède trois niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Ils sont repérés au compartiment de cuisson.

Les systèmes individuels enfichables peuvent être insérés au niveau d'enfournement que vous préférez. Le système enfichable simple permet un maniement flexible et rapide lors du changement.



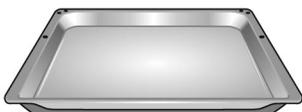
Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

Remarque :

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 en mode CircoTherm® Air pulsé. La pulsation de l'air sera gênée et le résultat de cuisson sera altéré.

Accessoires

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Plaque à pâtisserie, émaillée

pour faire cuire des gâteaux sur la plaque et des petites pâtisseries



Grille de rôtissage, mailles serrées

pour le rôtissage dans un plat à rôtir et pour des grillades



Lèchefrite, émaillée

pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades de pour récupérer du liquide qui s'égoutte



Grille, coudée, avec trou de puisage

pour la cuisson de pâtisseries dans un moule, pour le rôtissage dans un plat à rôtir et des grillades

D'autres accessoires sont en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoires	Référence
Mega élément pour cuisson vapeur	N8642X0
Élément pour cuisson vapeur	N8642X0EU
Lèchefrite, émaillée	Z1232X0
Lèchefrite, à revêtement anti-adhérent	Z1233X0
Lèchefrite en verre	Z1262X0
Plat profond à gratiner, émaillée	Z1272X0
Plaque à pâtisserie, aluminium	Z1332X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	Z1342X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z1343X0
Moule à pizza	Z1352X0
Grille, coudée avec trou de puisage	Z1432X0
Grille de rôtissage, mailles serrées	Z1442X0
Plaque de rôtissage, émaillée, à deux éléments	Z1512X0
Jeu de post-équipement CLOU triple	Z1762X0
Jeu de post-équipement - rail télescopique sur un niveau	Z1784X0
Cocotte universelle, émaillée	Z9930X0

Remarque :

La plaque à pâtisserie ou la lèchefrite peuvent se déformer pendant le fonctionnement du four. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent se produire si vous n'avez garni qu'une partie de l'accessoire ou avez mis du surgelé sur l'accessoire, p.ex. de la pizza.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la langue
- comment régler l'heure
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Réglage de la langue

Après le raccordement électrique de l'appareil, vous devez régler la langue pour l'écran alphanumérique.



1. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la langue désirée apparaisse sur l'écran alphanumérique.
2. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes.

Votre réglage sera validé.

Modifier la langue

Votre appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes.
Vous arrivez directement à la sélection de la langue.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la langue désirée apparaisse sur l'écran alphanumérique.
3. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes.
Votre réglage sera validé.

Réglage de l'heure

A l'affichage de l'heure clignote **0:00**.



1. Appuyer sur la touche de fonction de l'horloge.
Les symboles  et  s'allument.
A l'affichage de l'heure apparaît **12:00**.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
Votre réglage est automatiquement validé au bout de 3 secondes.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche de fonction de l'horloge, jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument. Modifier l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les résidus de l'emballage (p.ex. des pièces de polystyrène) du compartiment de cuisson.
3. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).
4. Chauffer pendant 30 minutes en mode chaleur voûte/sole ☐ à 240 °C.
5. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment mettre en marche et éteindre votre appareil
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température
- comment modifier les réglages de base
- quand votre appareil s'éteint automatiquement

Mettre l'appareil en service



1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré apparaisse dans l'affichage de texte.
Dans l'affichage de texte apparaît une température de référence.
2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.
Votre appareil commence à chauffer.

Remarques :

- Les modes de fonctionnement : EasyClean® , Position étuve , Position cuisson vapeur  et Basse température  peuvent uniquement être activés si ni **H** ni **h** n'est affiché dans l'affichage de la température.
- Si aucune température de référence n'est affichée, la température de votre mode de fonctionnement est réglée fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Mode de fonctionnement	Température de référence à °C	Plage de température à °C
 CircoTherm® air pulsé	160	40 - 200
 Position de décongélation	Réglage fixe	
 Chaleur de voûte et de sole	170	50 - 275
 Position Pizza	220	50 - 275
 Position Pain	200	180 - 220
 Chaleur de sole	200	50 - 225
 Thermogrils	170	50 - 250
 Gril grande surface	220	50 - 275
 Gril grande surface (Intensif)*	Réglage fixe	
 Gril petite surface	180	50 - 275
 Gril petite surface (Intensif)*	Réglage fixe	
 Basse température	Réglage fixe	
 Position cuisson vapeur	Réglage fixe	
 Position étuve	Réglage fixe	
 EasyClean®	Réglage fixe	
 Éclairage de la chambre de cuisson	Réglage fixe	

* Tournez le thermostat au-delà de 275 °C. **int** apparaît dans l'affichage de la température.

Température actuelle

Dans les modes de cuisson, qui comportent une proposition de température, vous pouvez afficher la température actuelle durant la phase de chauffage.

Appuyez sur la touche Info. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

Contrôle de chauffage

Le contrôle de chauffage affiche la hausse de la température dans l'enceinte de cuisson.



- Température atteinte (fig. A)
- L'appareil continue à chauffer (fig. B)

Mettre l'appareil hors service

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0. L'appareil est éteint.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

Indicateur de chaleur résiduelle

Dans l'affichage de la température vous pouvez voir si la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson est élevée ou basse.

Affichage de la température	Affichage de texte	Signification
<i>H</i>	Forte chaleur résiduelle	Chaleur résiduelle supérieure à 120 °C
<i>h</i>	Basse chaleur résiduelle	Chaleur résiduelle entre 60 °C et 120 °C

Modifier les réglages de base

Votre appareil dispose de divers réglages de base, qui ont été paramétrés en usine. Vous pouvez toutefois modifier ces réglages de base si nécessaire.

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.

L'écran alphanumérique affiche « Sélectionner la langue : Français ». Si l'appareil est verrouillé, vous devez d'abord le déverrouiller.

2. Appuyer brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que le réglage de base actuel du sous-menu correspondant apparaisse sur l'écran alphanumérique (par exemple « Signal sonore désactivé »).
3. A l'aide du thermostat, sélectionner le réglage de base à l'intérieur d'un sous-menu (par exemple « Durée du signal sonore 2 min. »).
4. Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes. Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base		
Sous-menu	Ecran alphanumérique (réglage de base)	Symbole de réglage (affichage de température)
Langue	Sélectionner la langue Français	
Verrouillage	Appareil déverrouillé	<i>c 10</i>
	Appareil verrouillé	<i>c 11</i>
	Appareil durablement verrouillé	<i>c 21</i>
Signal sonore	Signal sonore désactivé	<i>c 30</i>
	Durée du signal sonore 30 s.	<i>c 31</i>
	Durée du signal sonore 2 min.	<i>c 32</i>
	Durée du signal sonore 10 min.	<i>c 33</i>

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée seulement si vous n'effectuez pas de réglages de votre appareil sur une période plus ou moins longue.

Le délai à partir duquel votre appareil est mis hors tension dépend de vos réglages.

« Coupure de sécurité » apparaît sur l'affichage de texte et **000** clignote sur l'affichage de température. Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Désactiver

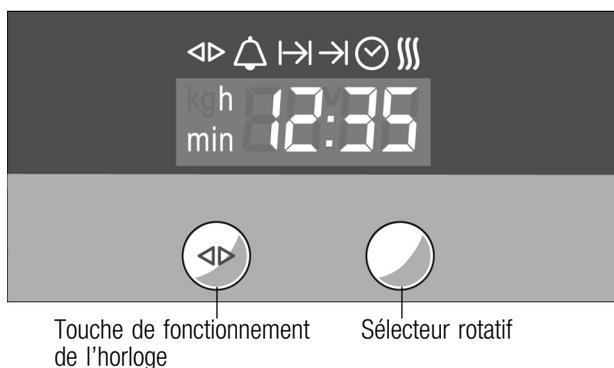
Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement et fin de fonctionnement)
- comment automatiquement mettre en marche et arrêter votre appareil (mode présélection)
- comment régler l'heure
- comment enclencher le chauffage rapide

Affichage de l'heure



Fonction Heure	Utilisation
Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un sablier de cuisine ou un réveil de cuisine. L'appareil ne s'active ou ne se désactive pas automatiquement.
Durée de fonctionnement	Après un certain temps de fonctionnement paramétré, l'appareil se désactive (par exemple 1:30 heure) automatiquement.
Fin de fonctionnement	L'appareil se désactive à l'heure qui a été programmée (par exemple 12:30 h) automatiquement.
Fonctionnement préprogrammé	L'appareil s'active et se désactive automatiquement. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées.

Fonction Heure	Utilisation
🕒 Heure	Réglage de l'heure.
⏏ Chauffage rapide	Raccourcir la durée de chauffage.

Remarque :

- Entre **22:00** et **5:59** heure, l'affichage de l'heure est obscurci si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Avec les fonctions minuterie ⏏, durée de fonctionnement I→I, fin de fonctionnement →I et présélection, un signal retentit à la fin des réglages et le symbole ⏏ ou →I clignote. Pour interrompre le retentissement du signal, appuyez sur la touche de la fonction d'horloge.

Désactiver et activer l'affichage de l'heure

1. Appuyer pendant 6 secondes sur la touche de fonction d'horloge.

L'affichage de l'heure se désactive. Si une fonction d'heure est activée, le symbole correspondant s'allume.

2. Appuyer brièvement sur la touche Heure.
L'affichage de l'heure s'active

Minuterie



1. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles <|> et ⏸ s'allument.
2. Régler la durée à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **5:00** minutes).

Le réglage s'effectue automatiquement. Ensuite, l'heure s'affiche à nouveau et la minuterie se déclenche.

Durée de fonctionnement

Désactivation automatique après une durée programmée.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles <|> et I→ s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **1:30** heures).

Le réglage s'effectue automatiquement. Ensuite, l'heure s'affiche à nouveau et la durée de fonctionnement programmée démarre.

Une fois la durée de fonctionnement écoulée, l'appareil se désactive automatiquement.

4. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.
5. Appuyer sur la touche de fonction Heure pour mettre un terme à la fonction Heure.

Fin du fonctionnement

Désactivation automatique à un moment programmé.



1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles <D> et → s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple 12:30 h).
Le réglage s'effectue automatiquement. Ensuite, l'heure s'affiche à nouveau.

A la fin du fonctionnement, l'appareil se désactive automatiquement.

4. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.
5. Appuyer sur la touche de fonction Heure pour mettre un terme à la fonction Heure.

Fonctionnement présélectionné

L'appareil s'active automatiquement et se désactive à la fin du fonctionnement programmé. Combinez pour ce faire les fonctions d'heure : durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

Veillez noter que les aliments facilement périssables ne doivent pas rester trop longtemps dans la chambre de cuisson.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles <|> et |> s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **1:30** heures).
Le réglage s'effectue automatiquement.
4. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles <|> et → s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (par exemple **12:30** h).
L'appareil se coupe et attend jusqu'au moment opportun pour s'activer (par exemple à **11:00** h).

A la fin du fonctionnement, l'appareil se désactive automatiquement (**12:30** h). Un signal retenti et le symbole → clignote.

6. Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.
7. Appuyer sur la touche de fonction de l'heure pour terminer le fonctionnement préprogrammé.

Réglage de l'heure

Vous ne pouvez modifier l'heure que si aucune autre fonction de l'horloge n'est active.



1. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles <|> et ☺ s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
Le réglage s'effectue automatiquement.

Chauffage rapide

Dans le cas des modes de fonctionnement CircoTherm® air pulsé ☒ et four à pain ☑, vous pouvez raccourcir la durée de chauffage.

Remarque :

Ne placez aucun aliment à cuire dans la chambre de cuisson pendant le chauffage rapide, tant que le symbole ☺ est allumé.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer sur la touche de fonction Heure jusqu'à ce que les symboles <|> et ☺ s'allument et que ☒FF apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner vers la droite avec le sélecteur rotatif.
L'affichage de l'heure affiche ☒n et le symbole ☺ s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



Une fois la température programmée atteinte, le chauffage rapide se désactive. Le symbole ☺ s'éteint.

Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez sur la touche de fonction de l'heure jusqu'à ce le symbole correspondant s'allume.
2. Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Si vous souhaitez annuler votre réglage, tournez le sélecteur rotatif vers la gauche pour le faire revenir à la valeur initiale.

Sécurité-enfants

Ce chapitre vous indique

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil durablement

Verrouillage

L'appareil verrouillé ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer à nouveau l'appareil, vous devez le débloquer. Après le fonctionnement de l'appareil, l'appareil ne se verrouille pas automatiquement. Verrouillez-le à nouveau ou activez le Verrouillage durable.

Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes pour accéder au menu réglages de base.
3. Appuyer brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que l'écran de température affiche **°C 10**.
4. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **°C 11** apparaisse dans l'affichage de la température.
5. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** apparaisse dans l'affichage de la température.

Remarque :

En cas de tentative d'activation de l'appareil verrouillé, -5- apparaît sur l'écran de température et l'écran alphanumérique affiche « Appareil verrouillé ».

Débloquer l'appareil

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **⌂** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.

Verrouillage durable

L'appareil verrouillé de façon durable ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage durable. Une fois que vous avez éteint votre appareil, il se verrouille à nouveau automatiquement.

Verrouiller l'appareil de façon durable

1. Eteindre l'appareil.
2. Appuyez sur la touche Information pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.
3. Appuyer brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que l'écran de température affiche **⌂**.
4. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂** apparaisse sur l'écran de température.
5. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info. Votre appareil est verrouillé après 30 secondes. Le symbole **↔** apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque :

En cas de tentative d'activation de l'appareil verrouillé, **-SP** apparaît sur l'écran de température et l'écran alphanumérique affiche « Appareil durablement verrouillé ».

Interrompre le verrouillage durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **⌂ !** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂ 0** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.

Le verrouillage durable est interrompu.

4. Activer l'appareil dans un délai de 30 secondes.

Après la désactivation, le verrouillage durable est activé à nouveau après 30 secondes.

Déverrouiller l'appareil de façon durable

1. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que **⌂ !** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂ 0** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info enfoncée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.
4. Dans un laps de temps de 30 secondes, appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes pour accéder au menu réglages de base.
5. Appuyer brièvement sur la touche Info jusqu'à ce que l'écran de température affiche **⌂ !**.
6. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂ 0** apparaisse dans l'affichage de la température.
7. Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info. L'appareil est verrouillé de façon durable.

Cuisson du pain et des pâtisseries

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur

- Moules et plaques à pâtisserie
- Cuisson sur plusieurs niveaux
- Cuisson des pâtes de base usuelles (tableau de cuisson)
- Cuisson de produits surgelés et de mets frais cuisinés (tableau de cuisson)
- Conseils et astuces pour la cuisson

Remarque :

Pour la cuisson avec CircoTherm® air pulsé , ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2. La circulation de l'air est entravée et le résultat de votre cuisson sera moins bon.

Cuissons sur plaques et en moules

Moules

Nous vous recommandons d'utiliser des moules sombres en métal.

Les moules en fer blanc et les moules en verre allongent le temps de cuisson et les gâteaux ne brunissent pas uniformément. Si vous souhaitez cuire avec des moules en fer blanc et la chaleur voûte/sole , utilisez alors le niveau d'enfournement 1.

En cas de cuisson sur un niveau avec CircoTherm® air pulsé , placez un moule à cake toujours en diagonale et un moule rond toujours au milieu de la grille coudée.

Plaques à pâtisserie

Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement des plaques d'origine, car celles-ci sont parfaitement conçues en fonction de l'enceinte de cuisson et des modes de cuisson.

Insérez toujours la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite avec précaution jusqu'en butée et faites attention à ce que la partie biseautée soit toujours orientée vers la porte de l'appareil.

Utilisez la lèchefrite pour les gâteaux juteux afin de ne pas encrasser l'enceinte de cuisson.

Cuisson sur plusieurs niveaux

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez de préférence les plaques à pâtisserie et engagez-les en même temps.

Tenez compte du fait que votre pâtisserie peut brunir plus ou moins rapidement selon les divers niveaux. La pâtisserie sur le niveau le plus haut brunit le plus rapidement et peut être enlevée plus tôt.

Si vous voulez utiliser une plaque à pâtisserie et une lèchefrite pour la cuisson sur deux niveaux, insérez alors la plaque à pâtisserie au niveau d'enfournement 3 et la lèchefrite au niveau d'enfournement 1.

Tableau de cuisson des pâtes de base

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées ainsi qu'aux moules sombres. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pâte de base	CircoTherm® air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Génoise					
Gâteau sur plaque avec garniture					
■ 1 niveau	1	160 - 170	30 - 40	2	170 - 180
■ 2 niveaux	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Moule démontable/ Moule à cake	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170	20 - 35	1	170 - 180
Pâte Brisée					
Gâteau sur plaque avec garniture sèche, par exemple petit gâteau au levain					
■ 1 niveau	1	160 - 170	45 - 65	2	170 - 180
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170	60 - 75	-	-
Gâteau sur plaque avec garniture juteuse, par exemple gâteau à la crème	1	150 - 170	60 - 80	-	-
Moule démontable, par exemple tarte au fromage blanc	1	160 - 170	50 - 90	1	170 - 180
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170*	20 - 35	1	190 - 200*
Masse à biscuit					
Biscuit roulé	1	180 - 190*	10 - 15	2	200 - 210*
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170	20 - 30	1	170 - 180
Biscuit (6 oeufs)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Biscuit (3 oeufs)	1	160 - 170*	20 - 35	1	170 - 180*
Pâte à la levure de boulanger					
Gâteau sur plaque avec garniture sèche, par exemple petit gâteau au levain					
■ 1 niveau	1	160 - 170	50 - 60	2	170 - 180
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
* Préchauffer le four					

Pâte de base	CircoTherm® air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Gâteau sur plaque avec garniture juteuse, par exemple gâteau à la crème	1	150 - 170	60 - 80	2	170 - 190
Couronne/brioche tressée au levain (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Moule démontable	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Forme à kouglof	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

* Préchauffer le four

Petites pâtisseries	CircoTherm® air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pâte à la levure de boulanger					
■ 1 niveau	1	160 - 170	20 - 25	2	160 - 170
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Masse à meringue					
■ 1 niveau	1	80	100 - 130	2	80 - 90
■ 2 niveaux	1 + 3	80	120 - 150	-	-
Pâte feuilletée					
■ 1 niveau	1	180 - 200*	20 - 30	2	200 - 210*
■ 2 niveaux	1	180 - 200*	25 - 35	-	-
Pâte à chou					
■ 1 niveau	1	180 - 200*	25 - 35	2	200 - 210*
■ 2 niveaux	1 + 3	180 - 200*	25 - 35	-	-
Génoise, par exemple muffins					
■ 1 niveau	1	150 - 160*	20 - 30	1	170 - 180*
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170*	25 - 35	-	-
Pâte brisée, par exemple sablé au beurre					
■ 1 niveau	1	140 - 150*	15 - 20	2	140 - 150*
■ 2 niveaux	1 + 3	140 - 150*	15 - 20	-	-

* Préchauffer le four

Tableau de cuisson pour mets et produits surgelés

La position Pizza  convient particulièrement bien aux plats fraîchement préparés, qui ont besoin d'une grande quantité de chaleur par le bas, et aux produits surgelés.

Respectez les points suivants :

- Utilisez la lèchefrite pour les produits surgelés
- Recouvrez la lèchefrite d'un papier de cuisson ou d'un papier spécial absorbant les graisses, lorsque vous cuisez des produits surgelés à base de pommes de terre
- Utilisez uniquement du papier de cuisson adapté à la température choisie
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits surgelés à base de pommes de terre après la moitié de la durée de cuisson
- N'épicez les produits surgelés à base de pommes de terre qu'après la cuisson
- Laissez un peu de place entre les divers morceaux de pâte pour la cuisson des petits pains. N'en posez pas trop sur une plaque à pâtisserie
- N'utilisez pas de produits surgelés présentant des brûlures de gel
- N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés
- Respectez les indications du fabricant

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Remarques :

- Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau
- Avec la position Pizza, vous ne pouvez pas cuire sur plusieurs niveaux

Plats	Position cuisson du pain 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Plats					
Pizza, fraîche					
■ 1 niveau	1	210 - 230*	25 - 35	1	200 - 220*
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Tarte flambée	1	210 - 230*	10 - 20	1	200 - 220*
Quiche	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Tarte	1	190 - 200*	35 - 45	1	210 - 230*
Gâteau suisse (Wähe)	1	180 - 190*	45 - 55	1	180 - 200
Gratin dauphinois à partir de pommes de terre crues	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Pizza, surgelée					
Pizza à fond mince					
■ 1 niveau	1	180 - 200*	15 - 25	1	200 - 220*
Pizza à fond épais					
■ 1 niveau	1	180 - 200*	20 - 30	1	190 - 210*
Produits de pommes de terre					
Frites					
■ 1 niveau	1	190 - 210	20 - 30	1	200 - 220
Croquettes	1	180 - 200	25 - 35	1	190 - 210
Rösti (chaussons de pommes de terre garnis)	1	180 - 200	25 - 35	1	180 - 200
* Préchauffer le four					

Plats	Position cuisson du pain 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains/baguette, précuits	1	190 - 210	10 - 20	1	180 - 200
Petits pains/baguette à réchauffer au four	1	190 - 210	5 - 15	1	180 - 200
Brezel, morceaux de pâte	1	190 - 210	15 - 25	1	180 - 200
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains/baguette à réchauffer au four	1	190 - 210	5 - 15	1	180 - 200
Fritures, surgelées					
Bâtonnets de poisson	1	180 - 200	15 - 25	1	190 - 210
Burgers aux légumes	1	180 - 200	20 - 30	1	180 - 200
Strudel, surgelé	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
* Préchauffer le four					

Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Vérifiez si vous avez utilisé les ustensiles de cuisson que nous recommandons.

Posez votre moule sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie.

Si le niveau d'enfournement et les ustensiles de cuisson sont corrects, augmentez soit la durée de cuisson soit la température.

Le gâteau est trop sombre

Vérifiez le niveau d'enfournement.

Si la niveau d'enfournement est correcte, diminuez la durée de cuisson ou réduisez la température.

Le gâteau dans le moule est bruni de façon irrégulière	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez la température.</p> <p>Faites attention à ce que votre moule à gâteau ne se trouve pas directement devant les sorties d'air à l'arrière de l'enceinte de cuisson.</p> <p>Vérifiez la bonne position du moule sur la grille.</p>
Le gâteau sur la plaque à pâtisserie est bruni de façon irrégulière	<p>Vérifiez le niveau d'enfournement.</p> <p>Vérifiez la température.</p> <p>En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, retirez les plaques à pâtisserie à différents moments.</p> <p>Faites attention à utiliser les mêmes tailles et épaisseurs pour la cuisson des petites pâtisseries.</p>
Le gâteau est trop sec	<p>Augmentez légèrement la température et raccourcissez légèrement le temps de cuisson.</p>
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	<p>Réduisez légèrement la température.</p> <p>Nota : Les temps de cuisson ne peuvent pas être raccourcis par des températures supérieures (extérieur cuit, intérieur cru).</p> <p>Choisissez un temps de cuisson plus long et laissez lever la pâte à gâteau plus longtemps.</p> <p>Mettez moins de liquide dans la pâte.</p>
Avec les gâteaux très humides, comme les tartes aux fruits, il se dégage une grande quantité de vapeur d'eau dans l'enceinte de cuisson, qui se condense sur la porte de l'appareil	<p>En ouvrant brièvement la porte de l'appareil avec précaution (1 à 2 fois, plus souvent si le temps de cuisson est long), vous pouvez éliminer la vapeur d'eau de l'enceinte de cuisson et ainsi diminuer considérablement l'effet de condensation.</p>
Le gâteau retombe une fois sorti	<p>Utilisez moins de liquide pour la pâte.</p> <p>Choisissez une durée de cuisson plus longue ou réduisez légèrement la température.</p>
La durée de cuisson indiquée ne correspond pas	<p>Pour les petites pâtisseries, vérifiez la quantité sur votre plaque à pâtisserie. Les petites pâtisseries ne doivent pas se toucher.</p>
Le produit surgelé est bruni plus ou moins fortement après la cuisson	<p>Faites attention si le produit surgelé est préalablement bruni de façon plus ou moins forte. Les traces plus ou moins brunes restent à la fin de la durée de cuisson.</p>

Le produit surgelé n'est pas bruni, n'est pas croustillant ou les indications de durée ne correspondent pas

Enlevez la glace sur les produits surgelés avant la cuisson.
N'utilisez pas de produits surgelés fortement givrés.

Economie d'énergie

Ne préchauffez que si cela est indiqué dans le tableau de cuisson.

Utilisez des moules à pâtisserie sombres, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.

Si la durée de cuisson est longue, utilisez la chaleur résiduelle et éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Position cuisson du pain

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier selon la nature et la quantité de la pâte.

Lors du premier essai, utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pain	Position cuisson du pain 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pain blanc					
■ Sans moule	1	220*	30 - 40	1	240*
■ ❄️n moule à cake	1	220*	25 - 35	1	240*
Pain bis (sans moule)					
■ Début de cuisson	1	220*	10 - 15	1	240*
■ Fin de cuisson	1	180	30 - 40	1	200

* Préchauffer le four

Pain	Position cuisson du pain 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pain bis (en moule à cake)					
■ Début de cuisson	1	220*	10 - 15	1	240*
■ Fin de cuisson	1	180	25 - 35	1	200
Petits pains	1	220*	20 - 30	1	240*
Fougasse	1	220*	10 - 20	1	240*
Empanada	1	220*	30 - 40	1	240*

* Préchauffer le four

Rôtissage

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur

- le rôtissage en général
- le rôtissage ouvert
- le rôtissage fermé
- le rôtissage de la viande, de la volaille et du poisson (tableau de rôtissage)
- conseils et astuces pour le rôtissage



Risque de blessures si les ustensiles de rôtissage ne sont pas thermostables. N'utilisez que des plats à rôtir spécialement conçus pour le fonctionnement du four.

Remarque :

Pour le rôtissage avec CircoTherm® air pulsé , ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2. La circulation de l'air est entravée et le résultat de votre rôtissage sera moins bon.

Rôtissage ouvert

Un plat à rôtir sans couvercle est utilisé pour le rôtissage ouvert.

Si vous rôtissez avec la chaleur voûte/sole ☐, retournez le rôti après la moitié ou les deux tiers de la durée de rôtissage environ.

Rôtissage sur la lèchefrite

Un fond de rôti se forme au cours de la cuisson dans la lèchefrite. Ce fond de rôti peut servir de base à une savoureuse sauce.

Mélangez le fond de rôti à de l'eau très chaude, du bouillon, du vin ou un produit similaire, faites le bouillir, liez-le avec de l'amidon, goûtez-le et passez-le si nécessaire à travers un filtre.

Vous pouvez aussi cuire des garnitures (des légumes par exemple) pendant le rôtissage dans la lèchefrite.

Remarque :

Avec de petits rôtis, vous pouvez utiliser un plat à rôtir plus petit à la place de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille courbée

Placez la grille courbée dans la lèchefrite et insérez-la au même niveau d'enfournement.

Selon la taille et la nature du rôti, ajoutez $\frac{1}{8}$ à $\frac{1}{4}$ de litre d'eau dans la lèchefrite pour la viande et la volaille grasse.

Le liquide s'évapore dans le plat à rôtir pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la plaque à rôtir

La plaque à rôtir empêche de salir l'enceinte de cuisson. Placez la plaque à rôtir dans la lèchefrite et insérez-la au même niveau d'enfournement.

La graisse qui s'égoutte et le jus de rôti sont recueillis dans la lèchefrite.

Rôtissage fermé

Un plat à rôtir avec couvercle est utilisé pour le rôtissage fermé. Le rôtissage fermé convient particulièrement aux plats à braiser.

Placez le rôti dans la casserole, ajoutez de l'eau pour le fond, du vin, du vinaigre ou un produit équivalent, couvrez avec le couvercle correspondant et enfournez la casserole sur la grille dans l'enceinte de cuisson.

Le liquide s'évapore dans le plat à rôtir pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau chaude si nécessaire.

Tableau de rôtissage

La durée de rôtissage et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

En règle générale : Plus le rôti est grand, plus la température doit être basse et la durée de rôtissage longue.

Enduire de beurre à volonté la viande maigre ou bardez-la de morceaux de lard.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent au rôtissage ouvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de rôti et en fonction de la casserole.

Lors du premier essai, utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

En fin de cuisson, laissez le rôti reposer env. 10 minutes dans l'enceinte de cuisson fermée éteinte. Le temps de repos recommandé n'est pas inclus dans la durée de rôtissage indiquée.

Les indications du tableau se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à rôtir	Circo®Therm air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de rôtissage en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Porc					
Filet, médium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Rôti avec couenne					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
■ 2,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Rôti, maigre sans couenne, par exemple collier					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
■ 2,5 kg	1	160 - 170	150 - 180	1	180 - 200
Rôti maigre					
■ 1 kg	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
■ 2 kg	1	170 - 180	80 - 100	1	180 - 200
Kassler	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Rôti de viande hachée (pour 500 g de viande)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Bœuf					
Filet, médium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rosbif, médium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Rôti à braiser**					
■ 1,5 kg	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
■ 2,5 kg	1	170 - 180	150 - 180	1	190 - 210
Veau					
Rôti/poitrine de veau					
■ 1,5 kg	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Agneau					
Gigot sans os	1	180 - 190	70 - 110	1	200 - 220
Selle avec os	1	180 - 190*	40 - 50	1	200 - 220*
Selle sans os	1	180 - 190*	30 - 40	1	200 - 220*
Volaille (non farcie)					
Poulet, entier (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Canard, entier (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

* Préchauffer le four

** Cuire le rôti à braiser avec couvercle

Pièce à rôtir	Circo® Therm air pulsé 			Chaleur voûte/sole 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de rôtissage en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Gibier					
Rôti/gigot de chevreuil sans os (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Rôti de sanglier (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	1	190 - 210
Rôti de cerf (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 120	1	190 - 210
Lapin	1	160 - 170	70 - 80	1	180 - 200
Poisson					
Poisson entier					
■ 300 g	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
■ 700 g	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
* Préchauffer le four					
** Cuire le rôti à braiser avec couvercle					

Conseils et astuces

Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec	Réduisez la température ou diminuez la durée de rôtissage. Vérifiez le niveau d'enfournement.
Croûte trop mince	Augmentez la température ou allumez la grille un court instant à la fin du rôtissage.
La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Enlevez les accessoires inutiles de l'enceinte de cuisson. Augmentez la durée de rôtissage. Vérifiez la température intérieure du rôti à l'aide d'un thermomètre à viande.
De la vapeur d'eau se dépose dans l'enceinte de cuisson sur la porte de l'appareil	La vapeur d'eau sèche durant le fonctionnement de l'appareil. Si la quantité de vapeur d'eau est importante, vous pouvez ouvrir brièvement et avec précaution la porte de l'appareil pour laisser s'échapper rapidement la vapeur d'eau.

Grillades

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur

- les grillades en général
- les grillades air pulsé 
- les grillades à plat (gril fort  et gril faible 

Attention !

Risque d'endommagement des meubles au fonctionnement du gril lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Les meubles adjacents sont endommagés par la forte chaleur. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.

Remarques :

- Utilisez toujours la grille et la lèchefrite pour le fonctionnement du gril
- Posez la grille dans la lèchefrite et insérez les deux au niveau d'enfournement qui est indiqué dans le tableau pour les grillades
- Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille
- Si vous grillez plusieurs morceaux de viande, faites attention à utiliser les mêmes qualités de viande avec une épaisseur et un poids équivalents

Gril air pulsé

Le mode de cuisson gril air pulsé  convient particulièrement à la volaille ou à la viande (par exemple rôti de porc avec de la couenne), qui doit être grillée de façon croustillante.

Retournez les pièces à griller épaisses après la moitié ou les deux tiers du temps de grillage environ.

Piquez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses de façon à pouvoir bien cuire la graisse.

En mode gril air pulsé sur la grille, l'enceinte de cuisson peut être plus fortement encrassée selon la pièce à griller. Nettoyez en conséquence l'enceinte de cuisson après chaque utilisation, de façon à ce que les dépôts ne s'incrustent pas avec la cuisson.

Tableau gril air pulsé

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent à la lèchefrite émaillée munie d'une grille. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de la pièce à griller.

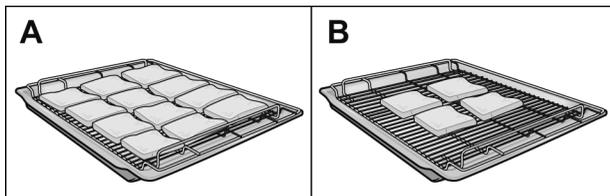
Lors du premier essai, régler la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

En fin de cuisson, laissez la pièce à griller reposer env. 10 minutes dans le four fermé éteint. Le temps de repos recommandé n'est pas inclus dans la durée de grillage indiquée.

Les indications se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes
Porc			
Rôti de porc avec couenne	1	170 - 190	130 - 140
Jarret de porc	1	180 - 200	150 - 180
Bœuf			
Rosbif, médium (1,5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Agneau			
Gigot d'agneau sans os, médium	1	190 - 210	120 - 150
Volaille (non farcie)			
Demi-poulet, 1 - 2 morceaux	1	200 - 220	40 - 50
Poulet, entier, 1 - 2 morceaux	1	200 - 220	50 - 70
Canard, entier (2 - 3 kg)	1	180 - 200	90 - 120
Magret de canard	2	230 - 250	20 - 30
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 170	140 - 160
Filet d'oie	1	210 - 230	30 - 40
Cuisse d'oie	2	200 - 220	40 - 50

Grillades à plat



Utilisez le gril fort ☒ (image A) pour les grandes quantités de pièces à griller à plat.

Utilisez le gril faible ☑ pour les petites quantités de pièces à griller à plat. Posez la pièce à griller au milieu de la grille (image B). Vous économisez de l'énergie en utilisant le gril faible.

Badigeonnez légèrement d'huile la pièce à griller à votre gré.

Retournez la pièce à griller après la moitié ou les deux tiers du temps de grillage.

Position de grille

Vous pouvez influencer le résultat du grillage en changeant la grille ou en modifiant la position de la grille :

Grille/ Position de grille	Utilisation
	Positionner la grille courbée avec le creux vers le bas dans la lèchefrite : convient aux pièces à griller qui doivent essentiellement être cuites entièrement
	Positionner la grille courbée avec le creux vers le haut dans la lèchefrite : convient aux pièces à griller qui doivent essentiellement être cuites saignante ou médium
	Si vous disposez d'une grille plate, vous pouvez choisir un niveau intermédiaire et griller davantage de pièces que sur la grille à trou

Tableau gril fort 

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de la pièce à griller. Elles s'appliquent à l'enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
Porc				
Steaks filets, médium (3 cm d'épaisseur)	3	<i>int</i>	12 - 15	La position de grille permet d'influencer le résultat de cuisson souhaité
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	3	<i>int</i>	15 - 20	
Bœuf				
Steaks filets (3 - 4 cm d'épaisseur)	3	<i>int</i>	15 - 20	Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage
Tournedos	3	<i>int</i>	12 - 15	
Agneau				
Filets	3	<i>int</i>	8 - 12	Selon le degré de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de grillage
Côtelettes	3	<i>int</i>	10 - 15	
Saucisses	3	250	10 - 14	Inciser légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	2	250	25 - 30	Piquer la peau permet d'empêcher la formation de bulles au cours du grillage
Petits morceaux de poulet	2	250	25 - 30	
Poisson				
Steaks	3	220	15 - 20	Les pièces doivent avoir la même épaisseur
Côtelettes	3	220	15 - 20	
Poissons entiers	2	220	20 - 25	
Légumes	3	<i>int</i>	15 - 20	
Toast avec garniture	2	220	10 - 15	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

Tableau gril faible

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de la pièce à griller. Elles s'appliquent à l'enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillage en minutes	Remarques
Saucisses	3	250	12 - 16	Inciser légèrement
Volaille				
Cuisses de poulet	2	250	35 - 45	Piquer la peau permet d'empêcher la formation de bulles au cours du grillage
Petits morceaux de poulet	2	250	30 - 40	
Poisson				
Steaks	3	230	15 - 20	Les pièces doivent avoir la même épaisseur
Côtelettes	3	230	15 - 20	
Poissons entiers	2	230	20 - 25	
Légumes	3	<i>int</i>	15 - 20	
Toast avec garniture	2	220	12 - 18	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture

Cuisson vapeur

La position cuisson vapeur  ne peut être utilisée qu'en combinaison avec le cuit-vapeur Mega (disponible en accessoire optionnel dans les magasins spécialisés).

Activez la position cuisson vapeur uniquement lorsque la chambre de cuisson est complètement refroidie (température ambiante).

Si, après l'activation de la position cuisson vapeur, l'écran alphanumérique affiche « Impossible » et **H** ou **h** et  apparaît alternativement sur l'écran de température, l'enceinte de cuisson n'est pas entièrement refroidie.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit refroidie avant d'activer à nouveau la position cuisson vapeur. Le processus de vapeur est commandé automatiquement.

Remarques :

- Utilisez uniquement la position cuisson vapeur pour la cuisson à la vapeur
- Utilisez uniquement le cuit-vapeur Mega pour la cuisson à la vapeur
- N'utilisez pas la fonction de cuisson vapeur conjointement avec le mode de présélection de la fonction Heure
- Vous trouverez d'autres recommandations utiles dans le mode d'emploi joint au cuit-vapeur Mega

Position étuve

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations

- sur la position étuve 
- pour la confection de pâte à la levure de boulanger et de yaourt

Pour pouvoir utiliser le mode Position étuve, le compartiment de cuisson doit être froid (température ambiante).

Si le texte « Impossible » apparaît à l'affichage de texte après l'activation de la position étuve, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position étuve.

Pâte à la levure de boulanger

Attention !

Domages de la surface sur l'émail en versant de l'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud. Ne versez pas d'eau froide dans le compartiment de cuisson chaud.

Attention !

Domages de la surface dans le compartiment de cuisson par de l'eau distillée. Utilisez uniquement de l'eau du robinet.

1. Verser 200 ml d'eau dans le bac de fond du compartiment de cuisson.
2. Placer le récipient au milieu de la grille et enfourner au niveau 1.
3. Fermer la porte de l'appareil et activer la position étuve .

Le processus d'étuvage est régulé automatiquement. La température est réglée fixe.

4. Après le processus d'étuvage, enlever l'eau résiduelle du compartiment de cuisson.
5. Dissoudre les résidus de tartre avec un peu de vinaigre et essuyer avec de l'eau claire.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives.

Pâte à la levure de boulanger	Quantité de farine en grammes	Durée d'étuvage en minutes
Pâtes légères (p.ex. pâte à pizza, brioche tressée)	300 - 500	25 - 30
	750	30 - 35
Pâtes lourdes, riches en graisse (p.ex. gâteau de Noël, Panettone)	500	40 - 60
	750	60 - 80
Pâtes à pain légères	1000	30 - 40
Pâtes à pain lourdes	1000	50 - 70

Remarque :

Dans le livre de recettes correspondant vous trouverez des informations pour la transformation de la pâte, des consignes supplémentaires et des recettes.

Yaourt

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou du lait frais pasteurisé, à 40 °C
ou
porter 1 l de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 300 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas mettre plus de 200 ml dans un récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Placer les récipients sur le fond du compartiment de cuisson à des distances égales.
6. Fermer la porte de l'appareil et activer la position étuve .
Le processus d'étuvage est régulé automatiquement. La température est réglée fixe.
7. Désactiver la position étuve  au bout de 6 - 7 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 18 heures.

Basse température

Vous trouverez dans ce chapitre des informations

- sur la cuisson basse température 
- sur les conseils et astuces

La cuisson basse température est une cuisson lente effectuée à basse température, d'où son nom.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles (par exemple parties tendres du bœuf, veau, porc, agneau et volaille), qui doivent être cuits médium/rose ou « à point ». La viande reste très juteuse, tendre et douce.

Application de la cuisson basse température

Respectez les points suivants :

- Utilisez uniquement de la viande fraîche et dans un état hygiénique parfait
- Après la cuisson basse température, la viande est toujours rose à l'intérieur. Il ne s'agit pas d'un signe d'une cuisson trop courte
- Utilisez uniquement de la viande sans os
- N'utilisez pas de viande décongelée
- Vous pouvez aussi utiliser de la viande épicée ou marinée
- Utilisez toujours le niveau d'enfournement 1 pour la cuisson basse température
- Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson dans l'enceinte de cuisson
- Ne retournez pas les morceaux de viande pendant la cuisson basse température
- La taille, l'épaisseur et le type de morceaux de viande sont des éléments déterminants pour les temps de saisie et de cuisson basse température
- La qualité de matière de la poêle et la puissance du foyer peuvent influencer la durée de saisie

L'enceinte de cuisson doit être refroidie (température ambiante) avant de pouvoir utiliser le mode de cuisson basse température.

1. Enfourner la plaque de verre ou de porcelaine sur une grille dans la enceinte de cuisson au niveau d'enfournement 1 afin de préchauffer la plaque.
2. Allumer le mode de cuisson basse température . « Veuillez patienter » apparaît sur l'écran alphanumérique pendant la phase de montée en température (20 - 30 minutes).
3. Dégraisser et dénervé la viande.
4. Bien saisir la viande de tous côtés de façon à former une croûte avec les arômes de la poêle.
5. Lorsqu'un signal retentit et que l'écran alphanumérique affiche « En service », poser le morceau à cuire sur la plaque de verre ou de porcelaine dans l'enceinte de cuisson.
6. Retirer le morceau à cuire une fois le temps de cuisson écoulé puis éteindre l'appareil.

Remarque :

Une viande cuite à basse température ne nécessite pas de temps de repos et peut être maintenue au chaud sans problème à basse température.

Tableau basse température

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Les temps de saisie se réfèrent à la saisie dans une poêle très chaude avec de la graisse.

Vous trouverez des informations sur la suite du traitement, d'autres renseignements et recettes dans le livre de cuisine correspondant.

	Saisie en minutes	Basse température en minutes
Porc		
Filet, entier (env. 500 g)	5 - 6	100 - 120
Côtes (env. 1 kg, 4 - 5 cm d'épaisseur)	5 - 6	120 - 150
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	45 - 60
Steaks filets (2 - 3 cm d'épaisseur)	2 - 3	30 - 45
Bœuf		
Filet, entier (1,5 kg)	6 - 7	160 - 200
Rosbif (env. 1,5 kg, 5 - 6 cm d'épaisseur)	6 - 7	180 - 210
Hanche (6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	240 - 300
Médallions (5 cm d'épaisseur)	3 - 4	60 - 80
Rumsteck (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Steak de hanche (3 cm d'épaisseur)	3 - 4	50 - 70
Veau		
Filet, entier (env. 800 g)	4 - 5	150 - 180
Noix (env. 1,5 kg, 6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	300 - 350
Quasi (env. 1,5 kg, 6 - 7 cm d'épaisseur)	6 - 7	300 - 350
Médallions (4 cm d'épaisseur)	3 - 4	70 - 90
Agneau		
Entrecôtes (env. 200 g)	2 - 3	30 - 40
Gigot sans os (env. 1 kg)	6 - 7	240 - 300
Volaille		
Blanc de poulet (200 - 300 g)*	4 - 5	90 - 120
Magret de canard (300 - 400 g)**	10 - 12	70 - 90
Blanc de dinde (1 kg)*	4 - 5	150 - 180
Steaks de dinde (2 - 3 cm)*	3 - 4	40 - 60

* bien cuit

** Respecter les recommandations

Remarque :

Placez le magret de canard à froid dans la poêle puis cuisez d'abord le côté principal. Après la cuisson basse température, gratiner sur le gril au niveau d'enfournement 3 à 250 °C pendant 3 à 5 minutes.

Conseils et astuces

La viande cuite basse température refroidit trop vite

Servir sur des assiettes préchauffées avec une sauce très chaude.

Maintenir au chaud la viande cuite basse température

Enclenchez le mode de cuisson maintien au chaud puis réglez la température sur 60 °C. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud pendant 45 minutes au maximum et les grands morceaux de viande pendant 2 heures.

Décongélation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment décongeler avec le mode CircoTherm® Air pulsé 
- comment utiliser le mode de fonctionnement Position décongélation 

Décongélation avec CircoTherm® Air pulsé

Pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, utilisez le mode CircoTherm® Air pulsé . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais
- Le temps de cuisson de viande congelée se rallonge du temps de décongélation

- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures qu'en cas de poisson frais
- Vous pouvez mettre dans le compartiment de cuisson en même temps une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez le niveau 1 et pour la décongélation sur deux niveaux, les niveaux 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

Tableau de décongélation

Plat surgelé	Température °C	Durée de décongélation en minutes
Produits surgelés crus/ aliments congelés	50	30 -90
Pain/Petits pains (750 - 1500g)	50	30 - 60
Gâteaux secs sur plaque, surgelés	60	45 - 60
Gâteaux fondants sur plaque, surgelés	50	50 - 70

Position décongélation

Ce mode est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex.tarte à la crème fraîche).

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation .
2. Décongeler le produit surgelé 25 - 45 minutes, en fonction de sa nature et de sa taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser décongeler à coeur pendant 30 - 45 minutes.

Remarque :

En cas de petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation se réduit à 15 - 20 minutes et le temps de post-décongélation à 10 - 15 minutes.

Mettre en conserve



Risque de blessures !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respectez les consignes suivantes :

- Les fruits et légumes doivent être frais et sains
- Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés
- Les bocaux ne doivent pas s'entrechoquer dans le compartiment de cuisson pendant la mise en conserve

Dans le compartiment de cuisson vous pouvez mettre en conserve simultanément les contenus de six bocaux de ½, 1 ou 1½ l avec le mode CircoTherm® Air pulsé . Lors de cette opération, respectez les points suivants :

- Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de la même taille et contenant les mêmes aliments
- Veillez à une parfaite propreté lors de la préparation et de la fermeture des bocaux
- Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistant à la chaleur
- Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants : Le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâté

Préparation des fruits

1. Laver les fruits et, selon leur type, les épéucher, épéiner et émincer.
2. Disposer les fruits dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux d'eau sucrée bouillie et écumée (env. $\frac{1}{3}$ l pour un bocal de 1 l).
Pour un litre d'eau :
env. 250 g de sucre pour des fruits sucrés
env. 500 g de sucre pour des fruits acides

Préparation des légumes

1. Laver les légumes et, selon leur type, les nettoyer et émincer.
2. Disposer les légumes dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux immédiatement d'eau chaude, bouillie.

Fermer les bocaux

1. Essuyer les bords des bocaux avec un torchon propre, humide.
2. Poser le joint en caoutchouc et le couvercle humides et fermer les bocaux avec un ressort.

Ebullition des fruits et légumes

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 1.
2. Disposer les bocaux en triangle, sans qu'ils s'entrechoquent.



3. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler CircoTherm® Air pulsé  à 160 °C.

L'ébullition des bocaux de ½ ou 1 l commence au bout d'env. 50 minutes et des bocaux de 1½ l au bout d'env. 60 minutes.

Fruits, cornichons et concentré de tomate

5. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.
6. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Framboises, fraises, cerises ou cornichons :
env. 5 - 10 minutes

Autres fruits : env. 10 - 15 minutes

Concentré de tomate ou compote de pommes :
env. 15 - 20 minutes

Légumes

5. Réduire la température à 100 °C, dès que tous les bocaux sont à ébullition. Laisser les bocaux encore bouillonner env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
6. Eteindre l'appareil.
7. Laisser les bocaux encore env. 15 - 30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

Enlever les bocaux

1. Poser les bocaux sur un torchon propre, les couvrir et les protéger des courants d'air.
2. Enlever les ressorts seulement lorsque les bocaux sont froids.

Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le nettoyage et l'entretien de votre appareil
- les produits et aides de nettoyage
- les surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson
- l'aide de nettoyage EasyClean®



Risque de court-circuit ! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Domages de la surface ! N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants tels que des pailles de fer ou des éponges à dos récurant.

Remarque :

Des produits d'entretien et de nettoyage particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications du fabricant respectif.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil

Élément de l'appareil/surface	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utilisez un nettoyeur pour inox mat.
Surfaces laquées	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
Surfaces en verre	Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
Vitres de la porte	Appliquer des nettoyeurs pour vitres ou des produits à vaisselle usuels du commerce avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Pour abaisser la température, la vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement pour réfléchir la chaleur. Cela ne compromet pas la vue à travers la vitre de la porte de l'appareil. Lorsque la porte de l'appareil est ouverte, ce revêtement peut ressembler à une couche claire. Cela est normal et ne représente pas un défaut.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Attention !

Dommmages de la surface ! Ne pas effectuer un nettoyage à chaud avec des produits de nettoyage pour four prévus à cet effet.

Remarques :

- Lors de sa fabrication, l'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
- Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est cependant garantie.

Élément de l'appareil	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces émaillées (surface lisse)	<p>Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant.</p> <p>Appliquer des produits à vaisselle usuels du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.</p> <p>En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise.</p> <p>Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert pour qu'il sèche.</p>
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Grilles supports/rail télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Mettre à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle, nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.

Eviter des encrassements

Pour éviter des salissures dans le compartiment de cuisson,

- nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées
- éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf
- utilisez dans la mesure du possible le mode CircoTherm® Air pulsé . Les encrassements sont moindres lors de ce mode de fonctionnement
- pour faire cuire des pâtisseries très humides, utilisez la lèche-frite
- pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié (p.ex. cocotte) ou une plaque de rôtissage (voir le chapitre : Accessoires)

Surface autonettoyante

La paroi arrière de l'enceinte de cuisson est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Les éclaboussures se formant pendant la cuisson sont absorbées et désintégrées par ce revêtement.

Les plus grosses taches disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four.

Les décolorations de la paroi arrière n'ont aucune influence sur la fonction autonettoyante.

Attention !

Endommagement de la surface autonettoyante dû à l'application de décapants four.

- Ne nettoyez jamais la surface autonettoyante avec du produit de nettoyage pour four.
- Si vous appliquez du produit décapant four sur la surface autonettoyante par mégarde, nettoyez immédiatement avec une éponge et beaucoup d'eau.

Attention !

Endommagement de la surface autonettoyante dû à l'utilisation de produits nettoyants abrasifs et acides.

- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des substances abrasives ou acides.
- N'utilisez pas de matériel de nettoyage tel que la paille de fer ou des éponges abrasives.

EasyClean®

Pour vous faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, votre appareil est équipé du système de nettoyage EasyClean® . Grâce à l'évaporation à pilotage automatique de la solution de rinçage, les résidus de saleté se ramollissent et peuvent ensuite être enlevés plus facilement.

En cas de salissures plus tenaces, vous pouvez

- laisser agir l'eau savonneuse un certain temps avant la mise en marche
- appliquer du produit à vaisselle sur les endroits encrassés avant d'activer le système de nettoyage
- répéter le mode de fonctionnement EasyClean® après le refroidissement du compartiment de cuisson

Préparatifs et mise en marche

EasyClean® démarre uniquement si le compartiment de cuisson est froid.



Risque de s'ébouillanter et dommages de la surface ! Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau et peut occasionner des endommagements de l'émail dû au changement de température.

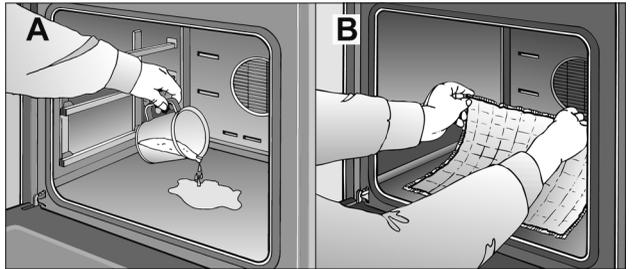
1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Verser prudemment 0,4 l d'eau (pas d'eau distillée) additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bac de fond du compartiment de cuisson (fig. A).
3. Fermer la porte de l'appareil.
4. Activer EasyClean® .

L'écran alphanumérique affiche « EasyClean en service » et l'écran de température **ECS**.

Si, après l'activation de la fonction EasyClean®, l'écran alphanumérique affiche « Impossible » et l'écran de température affiche en alternance **H** ou **h** et **ECS**, l'enceinte de cuisson n'est pas entièrement refroidie.

Attendez que l'enceinte de cuisson soit refroidie puis activez à nouveau la fonction EasyClean®.

Une fois la fonction de nettoyage EasyClean® écoulée, un signal retentit et l'écran alphanumérique affiche « EasyClean terminée ». L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume.



Post-nettoyage et arrêt

Ne laissez pas l'eau résiduelle trop longtemps dans le compartiment de cuisson (par exemple durant la nuit).

1. Ouvrir la porte de l'appareil et absorber l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante (fig. B).
2. Nettoyer le compartiment de cuisson avec une lavette éponge, une brosse douce ou un nettoyeur de casserole en plastique.

Remarque :

Pour éliminer les résidus tenaces encore présents, vous pouvez utiliser un grattoir pour vitrocéramique.

3. Enlever les traces de tartre avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux, également en-dessous du joint de porte.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
5. Après le nettoyage, laisser la porte de l'appareil ouverte pendant encore env. 1 heure en position de repos (env. 30°) pour que les surfaces émaillées de l'enceinte de cuisson puissent sécher.

Séchage rapide

1. Après le nettoyage, laisser la porte de l'appareil ouverte en position de repos (env. 30°).
2. Régler la fonction CircoTherm® air chaud  sur 50 °C.
3. Eteindre l'appareil au bout de 5 minutes et fermer la porte de l'appareil.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessures !

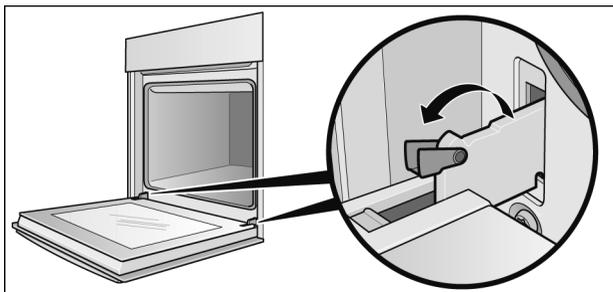
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.



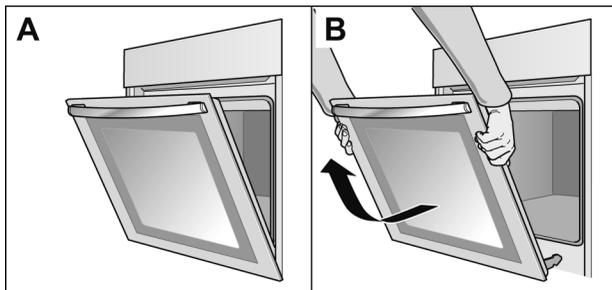
Risque de blessures !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

Décrocher la porte de l'appareil

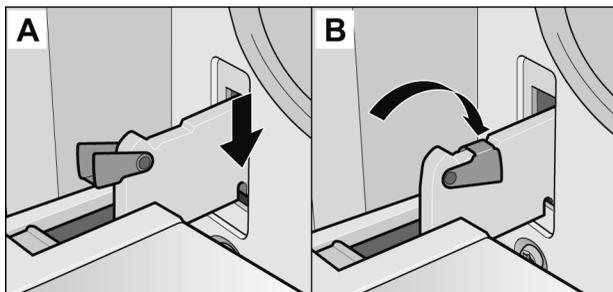


1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.
Les charnières sont verrouillées ne pourront pas se fermer.



3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).

Accrocher la porte de l'appareil



1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. A).
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. B).
La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.
4. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des vitres de porte



Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

Risque de blessures !

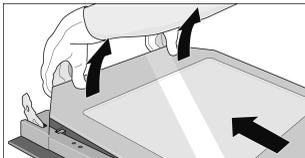
Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

Attention !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de porte et la porte de l'appareil sont correctement montées.

Dépose de la vitre de porte

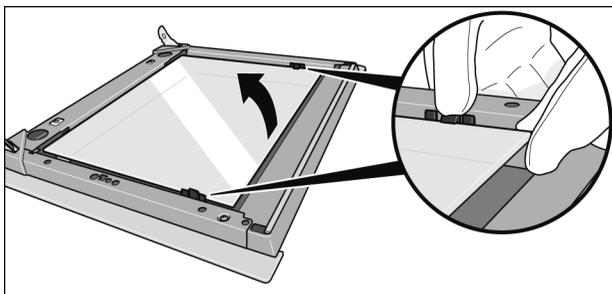
1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).



2. Tenir la vitre de porte à côté des charnières et sortir la vitre hors des clips (non visibles).
3. Soulever légèrement la vitre de porte et la retirer vers les charnières.

Dépose de la vitre intermédiaire

Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre intermédiaire, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.



1. Pousser les fixations à gauche et à droite vers l'extérieur.
La vitre intermédiaire se désenclenche vers le haut.
2. Soulever légèrement la vitre intermédiaire et l'enlever.

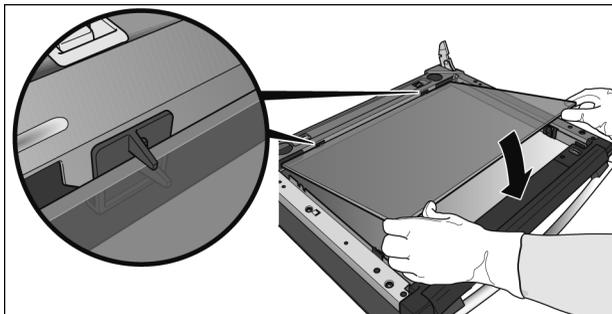
Nettoyage

Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

Attention !

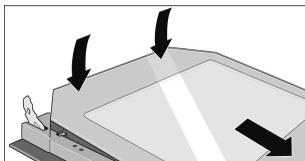
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

Pose de la vitre intermédiaire



1. Introduire la vitre intermédiaire dans les logements à gauche et à droite.
2. Pousser la vitre intermédiaire vers le bas dans les fixations.

Pose de la vitre de porte



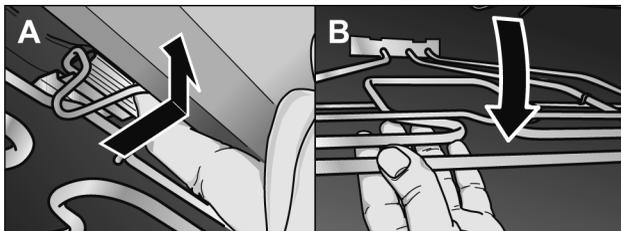
1. Introduire la vitre de porte dans les logements à gauche et à droite.
2. Pousser la vitre de porte vers le bas dans les clips.
3. Remonter la porte de l'appareil.

Nettoyage de la voûte de l'enceinte de cuisson

Pour nettoyer la voûte de l'enceinte de cuisson de manière aisée et rapide, vous pouvez abaisser la résistance du gril.



Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de l'enceinte de cuisson. Attendez que l'enceinte de cuisson ait refroidi.



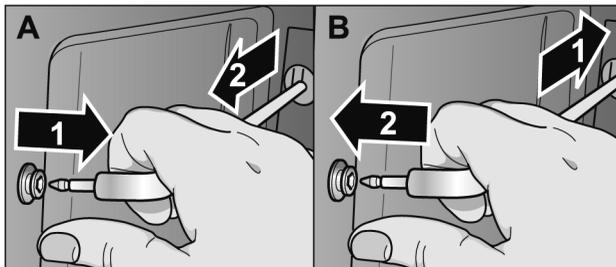
1. Tirez vers l'avant et vers le haut le coude de retenue de la résistance du gril jusqu'à ce que la résistance se désenclenche de manière audible (figure A).
2. Maintenez la résistance du gril et abaissez-la (figure B).
3. Nettoyez la voûte de l'enceinte de cuisson.
4. Tirez vers l'avant et vers le haut le coude de retenue et maintenez-le.
5. Relevez la résistance du gril et enclenchez-la.

Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.



Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi.



1. Retirer les grilles supports à l'avant et les décrocher (fig. A).
2. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
3. Après le nettoyage, accrocher les grilles supports en procédant dans l'ordre inverse du décrochage (fig. B).

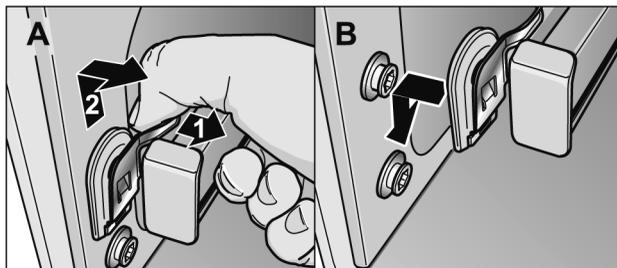
Nettoyer les rails télescopiques

Pour pouvez décrocher les rails télescopiques pour faciliter le nettoyage.



Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson. Attendez jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi.

Décrocher les rails télescopiques



1. Maintenir tiré le ressort à lame (fig. A).
2. Pousser le rail télescopique vers l'avant et le décrocher latéralement.
3. Retirer le rail télescopique à l'arrière.

Nettoyer les rails télescopiques

Nettoyer les rails télescopiques avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.

Accrocher les rails télescopiques

1. Introduire le rail télescopique à l'arrière, jusqu'en butée.
2. A l'avant, introduire le rail télescopique par le haut et le pousser vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (fig. B).
3. Introduire les rails télescopiques jusqu'en butée et fermer la porte de l'appareil.

Pannes et réparations

L'appel du service après-vente n'est pas toujours nécessaire. Dans certaines situations, vous pouvez vous-mêmes effectuer une réparation. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.



Risque d'électrocution !

- Les opérations sur la partie électronique de l'appareil ne doivent être effectuées que par un spécialiste
- Couper absolument l'alimentation électrique de l'appareil avant d'intervenir sur la partie électronique. Actionner le coupe-circuit automatique ou retirer le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement

Panne	Cause possible	Solution
La fonction électrique est perturbée (par exemple les voyants de l'affichage ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles à l'intérieur du boîtier à fusibles et les remplacer si nécessaire
De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté	Appareil pas monté horizontalement	Vérifiez l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage)
0:00 clignote sur l'écran de l'horloge	L'alimentation électrique a été coupée	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge, régler à nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
0:00 clignote sur l'écran de l'horloge, « rrr » apparaît sur l'écran de température	L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction d'horloge, régler à nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
L'utilisation de l'appareil est impossible, « Appareil verrouillé » apparaît sur l'écran alphanumérique, ∞ et -5- apparaissent sur l'écran de température	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir chapitre : Sécurité enfants)

Panne	Cause possible	Solution
L'utilisation de l'appareil est impossible, « Appareil verrouillage permanent » apparaît sur l'écran alphanumérique,  et -SP apparaît sur l'écran de température	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité enfants)
L'appareil ne chauffe pas, le double point clignote sur l'écran de l'horloge, l'écran de température affiche par exemple 150o	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonctionnement de l'horloge, puis appuyer à nouveau 3 secondes sur la touche Info
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (par exemple foudre)	Régler à nouveau la fonction correspondante
Après l'activation d'un mode de cuisson, H ou h apparaît sur l'écran de température, « Impossible » apparaît sur l'écran alphanumérique	L'appareil n'est pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de cuisson
L'appareil s'est coupé automatiquement, l'écran alphanumérique affiche « Coupure de sécurité », 0:00 clignote sur l'écran de température	L'appareil s'est éteint pour se protéger de la surchauffe	Ramenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 
De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage	De la graisse brûle sur l'élément chauffant du gril	Continuer à griller ou rôtir jusqu'à ce que la graisse soit éliminée de l'élément chauffant du gril
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Placer la grille dans la lèchefrite et l'engager sur un niveau d'enfournement plus bas
De la condensation apparaît de façon importante dans l'enceinte de cuisson	Phénomène normal (par exemple avec un gâteau à garniture très humide ou avec un grand rôti)	Ouvrir de temps en temps rapidement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Le matériel d'enfournement émaillé présente des taches mates, claires	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Préchauffez l'appareil à 100 °C, puis éteignez-le après 5 minutes

Remplacement de l'ampoule de l'enceinte de cuisson

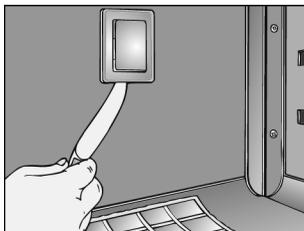
Remplacez toute ampoule de l'enceinte de cuisson lorsqu'elle est défectueuse. Vous trouverez des ampoules de rechange auprès d service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 230 - 240V, 25W, thermostable jusqu'à 300 °C. N'utilisez que ces ampoules.



Risque d'électrocution !

Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement.

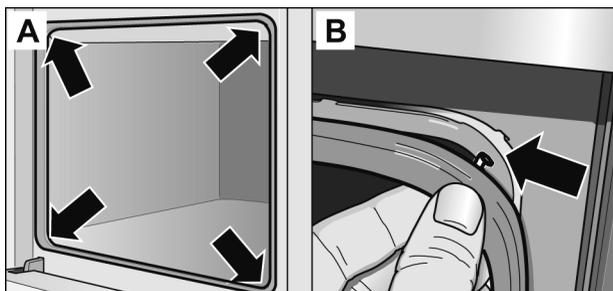
1. Décrocher la grille suspendue, les tiroirs télescopiques ou les différents systèmes de montage.
2. Poser un torchon dans l'enceinte de cuisson froide pour éviter tout dommage.



3. Enlever les couvercles d'ampoule de la paroi gauche et droite. Insérer pour cela un couteau ou un objet similaire entre le couvercle de l'ampoule et le cadre support.
4. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
5. Mettre en place le couvercle de l'ampoule dans le cadre support.
6. Accrocher la grille suspendue, les tiroirs télescopiques ou les différents systèmes de montage.
7. Enlever le torchon et armer le fusible.

Remplacer le joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Des joints de remplacement pour votre appareil sont en vente au service après-vente.



Le joint de porte dispose de quatre points d'accrochage (fig. A). Pour le remplacer, il faut retirer, puis remettre les crochets aux quatre emplacements (fig. B).

Vérifiez encore une fois si le joint est placé correctement dans les coins.

Service après-vente

Le service après-vente se tient à votre disposition pour tous les incidents que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des bureaux de service après-vente.

Remarque :

Si vous appelez le service après-vente pour une erreur de manipulation, les frais seront à votre charge.

Numéro E et numéro FD

Pour tous les cas requérant le service après-vente, veuillez indiquer le numéro E ainsi que le numéro FD.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique de l'appareil placée derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E

FD

Plats tests

Plats tests selon les normes DIN 44547 et EN 60350. Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

Cuisson de pâtisseries	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	2		150 - 160*	15 - 25
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Petits gâteaux (20 par plaque)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
Biscuit à l'eau	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Gâteau au levain sur plaque	2		170 - 180	45 - 55
	1		160 - 170	50 - 60
	1 + 3		160 - 170	60 - 75
Gâteau aux pommes couvert (placer les moules l'un à côté de l'autre)	1		170 - 180	70 - 80

* Préchauffez le four

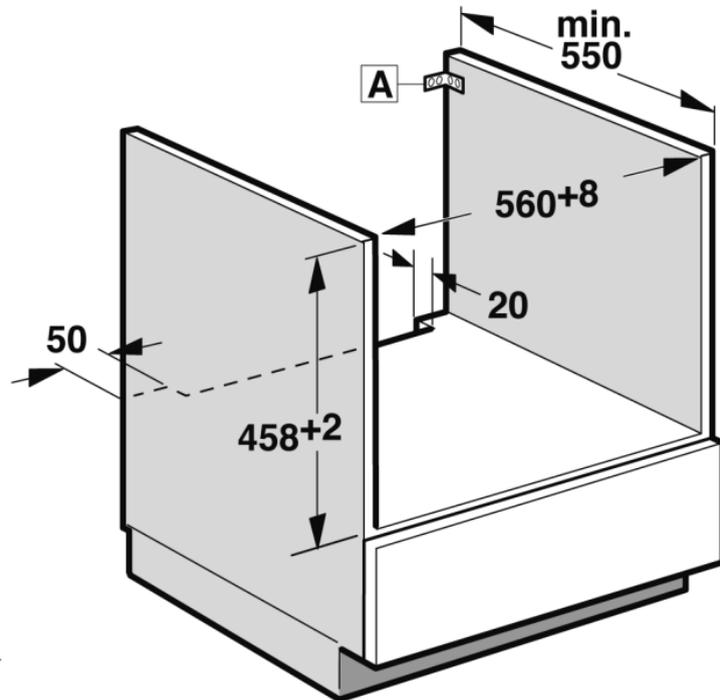
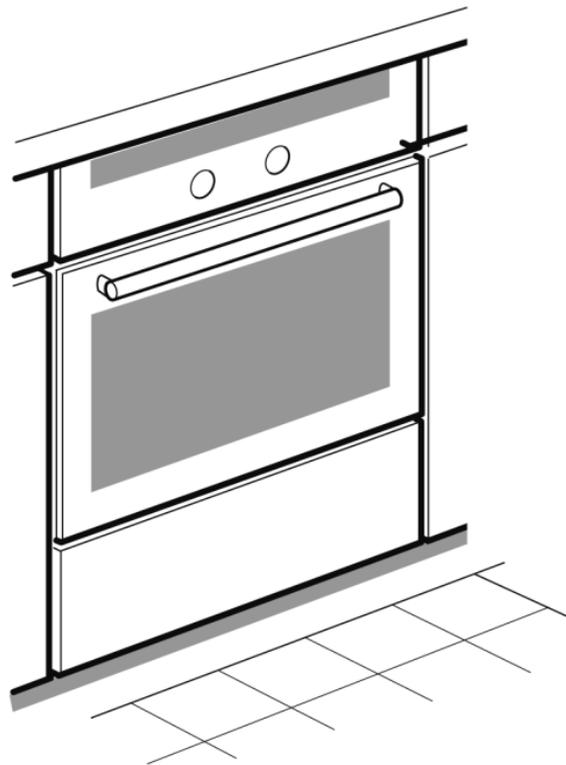
** Préchauffez pendant 10 minutes

Griller	Niveau d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée de grill en minutes
Toast (lèche-frite + grille plate)	3		175*	1 - 2
Biftecks, 12 morceaux (lèche-frite + grille plate)	3		250	25 - 30**

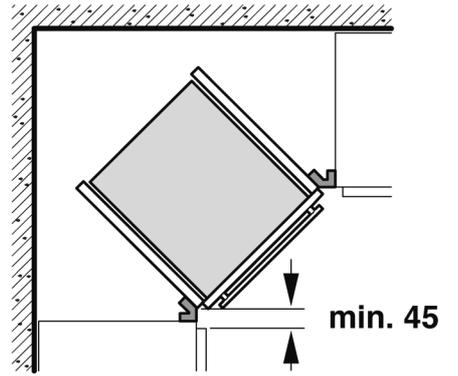
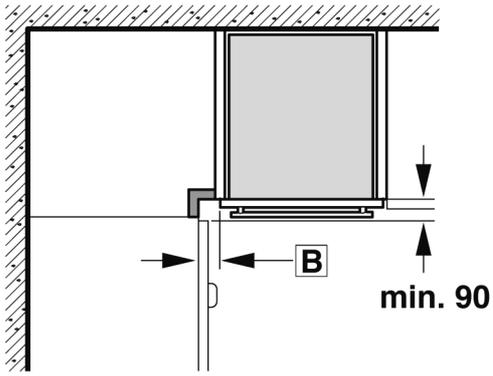
* Préchauffer 10 minutes

** Retourner après 2/3 de temps

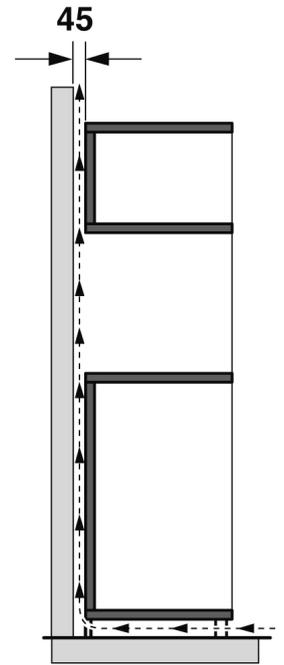
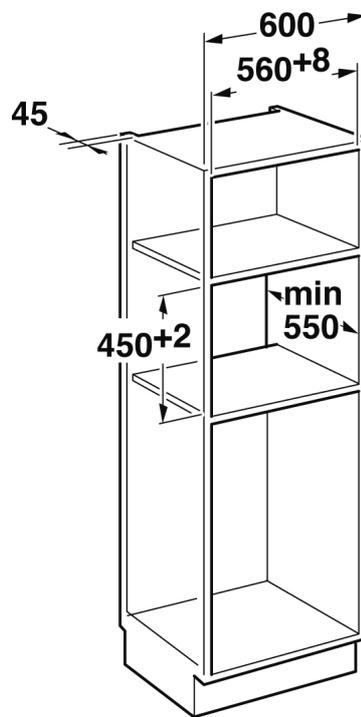
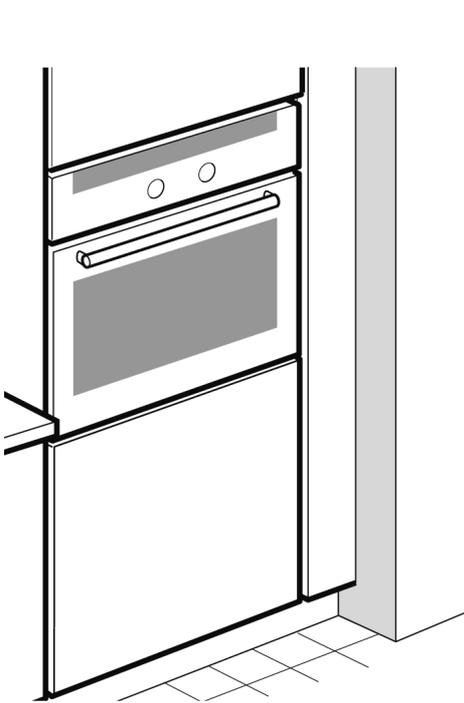
1



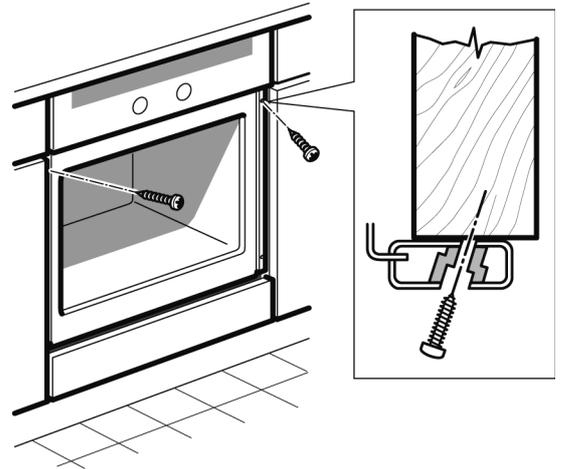
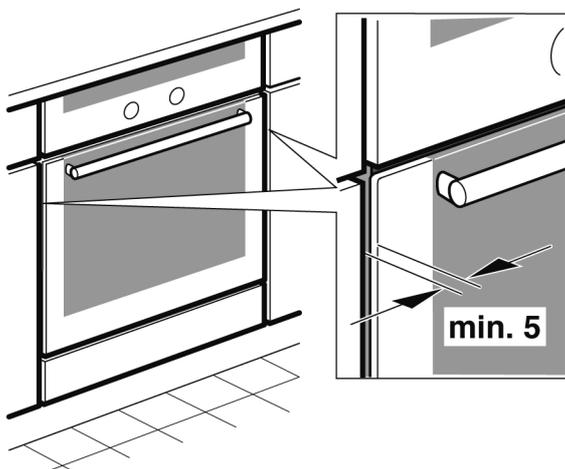
2



3



4



Recommandations importantes

- Si le four est encastré sous une table de cuisson, respectez la notice de montage de la table de cuisson.
- N'installez jamais un micro-ondes au-dessus d'un appareil de cuisson à vapeur.
- Ne pas ouvrir la porte de l'appareil si l'appareil est placé sur un support de faible hauteur. La porte peut être endommagée.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte pour transporter ou encastrer l'appareil.
- Avant d'encastrer l'appareil, vérifier s'il présente des avaries de transport.
- L'appareil doit être mis hors tension pour tous les travaux de montage.

Préparation du meuble

- Seule une installation effectuée selon cette notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles voisins jusqu'à 70 °C.
- Effectuer tous les travaux de découpe sur le meuble et sur le plan de travail avant d'encastrer les appareils. Enlever les copeaux ! Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Attention lors de l'encastrement ! Des éléments accessibles pendant le montage peuvent posséder des arêtes

vives. Porter des gants de protection pour éviter des coupures.

■ Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre **A** usuelle du commerce.

■ Arrimer solidement les meubles au plan de travail.

L'appareil sous le plan de travail - fig. 1

Pour l'aération de l'appareil, le faux-plancher doit être à une distance d'env. 45mm du mur d'adossement.

L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Encastrement angulaire - fig. 2

En cas d'encastrement angulaire, respecter les distances minimales.

Respecter une distance suffisante **B** vers la façade de meuble et de ses poignées. Il doit être possible d'ouvrir la porte de l'appareil.

Appareil dans un meuble haut - fig. 3

Pour l'aération de l'appareil, tous les faux-planchers doivent être à une distance d'env. 45 mm du mur d'adossement.

Encastrer l'appareil à une telle hauteur que les accessoires pourront être retirés sans problème.

L'appareil peut aussi être monté au-dessus d'un four ventilé du même fabricant ou au-dessus d'un appareil réfrigérant.

Raccordement de l'appareil

■ L'appareil doit uniquement être raccordé avec le câble de raccordement fourni.

■ Respecter les indications figurant sur la plaque signalétique concernant la tension et la puissance totale.

■ L'appareil doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

■ Si, après l'encastrement de l'appareil, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

■ L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Fixer l'appareil - fig. 4

■ Pousser l'appareil complètement à l'intérieur et le centrer, tout en faisant attention à ne pas plier ni coincer le câble de raccordement et à ne pas le passer par-dessus d'arêtes vives.

■ Aligner l'appareil exactement à l'horizontale en utilisant un niveau à bulle.

- Une fente d'aération de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et la façade des meubles voisins.
- Visser l'appareil.

Dépose

Mettre l'appareil hors tension. Desserrer les vis de fixation. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.

Un câble de raccordement défectueux doit uniquement être remplacé par un câble de raccordement spécial de rechange par le fabricant ou par le service après-vente.
